

Communiqué de presse

Semaine européenne du développement durable Fabriquer son propre engrais : Une 1^{ère} en Auvergne dans le domaine de la santé

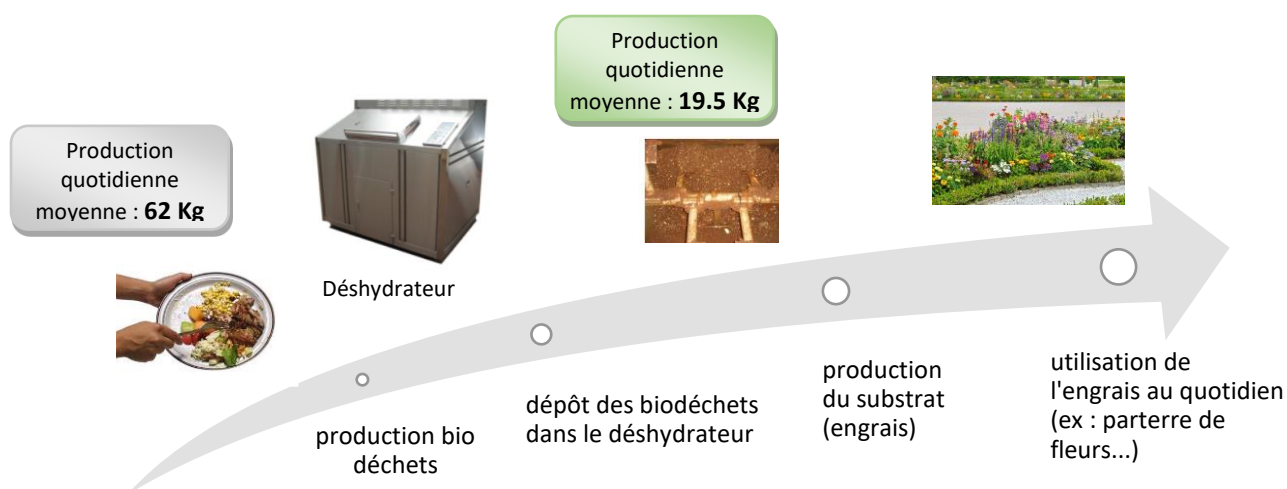
L'Hôpital Privé La Châtaigneraie à Beaumont s'est doté d'un déshydrateur pour traiter sur site les déchets alimentaires, appelés aussi biodéchets. L'objectif ? Transformer les déchets en engrais 100 % naturel.

La valorisation des biodéchets est souvent basée sur la collecte et l'acheminement vers des usines de méthanisation, de compostage ou plus grave, d'incinération. Ces procédés ont un inconvénient majeur : le transport ! Pour y remédier, l'Hôpital Privé La Châtaigneraie s'est doté d'un déshydrateur et offre sur son site, une deuxième vie à ses déchets.

Il s'agit du premier déshydrateur auvergnat, dans le domaine de la santé. On peut y mettre des légumes, de la viande, du poisson... En clair, tout ce qui est biodégradable. La Châtaigneraie sert en moyenne quotidiennement plus de 550 couverts, ce qui représente 62 kg de restes alimentaires. Alors, chaque jour à la fin du service, un agent logistique est désormais chargé de vider les biodéchets dans un gros bloc de métal.

Concrètement, les restes alimentaires, composés essentiellement d'eau, sont déshydratés et transformés en une poudre sèche et inodore qui devient de l'engrais. Sans le composteur, les déchets mettraient facilement une année à se dégrader !

L'engrais produit représente 1/5 du volume initial. La réduction des volumes a éliminé les nuisances de stockage, qui nécessitent 5 fois moins de conteneurs et bien évidemment, 5 fois moins de tournées de collecte. Cet engrais est récupéré par le paysagiste. Il est particulièrement apprécié pour son rendement fertilisant 30 fois supérieur au compost.



Contacts :
Aurélie CORDIER
Hôpital Privé La Châtaigneraie
aurelie.cordier@elsan.care
04 73 40 80 26

pinheiro@elsan.care
06 42 15 70 28

Laëtitia Pinheiro
Responsable de la communication